



Süßkartoffelrösti mit Kräuterjoghurt

und zitronigem Fenchelsalat



40-50min



3-4 Personen

Rösti sind ein Klassiker der deutschschweizer Küche. Wir bereiten sie heute aus geraspelten Süßkartoffeln zu, was für eine tolle Farbe und einen feinen Geschmack sorgt. Dazu gibt es einen frischen Joghurdip mit Schnittlauch und einen knackigen Fenchelsalat mit Petersilie und Zitrone.

- 2 große Süßkartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 4 Bio-Eier ³
- 1 Päckchen Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 20g Schnittlauch & Petersilie
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Fenchelknollen

- 200g Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Olivenöl

- große, beschichtete Pfanne
- Küchenwaage
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 546kcal, Fett 22.4g,
Kohlenhydrate 58.6g, Eiweiß 22.9g



2. Röstmasse zubereiten

3. Rösti backen

4. Kräuter schneiden

5. Joghurt würzen

6. Salat zubereiten

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) #marleyspooning